



Kaki (japanska jabuka) pečen u pećnici na pireu od jeruzalemske artičoke

🕒 50–60 Min   

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za pire:

600 g Jeruzalemske artičoke

300 ml Mlijeka

1 prstohvat ♦ Muškatni oraščić mljeveni

40 g Maslaca

1 prstohvat ♦ Papar šareni u zrnu

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

Za pečeno povrće:

400 g Kakija (japanske jabuke)

350 g Cikle (sirove)

350 g Pastrnjaka

2 žlice Maslinovog ulja

2 žličice Meda

1 žličica ♦ Ružmarin mljeveni

1 žličica ♦ Majčina dušica usitnjena

Priprema

- 1 Počnite s pripremom pirea. Jeruzalemsku artičoku operite, ogulite i narežite na manje komade. Mlijeko stavite u lonac, dodajte artičoku, prstohvat soli i kuhajte na srednjoj vatri oko 20 minuta.
- 2 U međuvremenu možete pripremiti povrće. Ciklu operite, ogulite i narežite na kolutiće, pastrnjak ogulite i narežite po dužini.
- 3 Stavite povrće na pleh obložen papirom za pečenje i rukama ga pomiješajte s maslinovim uljem, soli i paprom. Pecite na 175° oko 40 minuta.
- 4 Ocijedite artičoke, a mlijeko sačuvajte. Fino zgnječite povrće i umiješajte maslac, prstohvat mljevenog Kotányi muškarnog oraščića i malo mlijeka dok ne dobijete željenu gustoću. Miješajte dok ne postane glatko i začinite solju.
- 5 Kaki operite i narežite na kriške. Na pola vremena pečenja dodajte ga povrću. Prelijte povrće medom i začinite ružmarinom i majčinom dušicom. Sve dobro promiješajte žlicom.
- 6 Gotovo povrće iz pećnice rasporedite po pireu od artičoka. Ponovno začinite po želji.

